

# فلان-كريب ومحليات باردة

لحاجة كلنوم



# الفهرس

34	كريب بالكاوكاو ومربي البرتقال	04	فلان كراميل
36	كريب بالتفاح والقرفة	06	فلان بالبرتقال
38	كريب بالشكلاطة والبندق	08	فلان باللوز
40	كريب بالفريز	10	فلان بالكاكاو
42	تيراميسو	12	فلان بالكوك
44	تيراميسو بالفريز	14	موس بالفريز
46	تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ	16	موس بالموز (البنان)
48	حلوى الأناناس	18	موس بالشكلاطة
50	حلوى التفاح والزبيب	20	موس بالقهوة
52	حلوى الجبن بالحامض	22	كريم بهاء الزهر
54	ميني شارلوت	24	كريم الأناناس
56	سلطة الكيوي والأناناس	26	كريم البرتقال
58	سلطة الفواكه بالسكنجبير	28	أرز بالحليب
60	سلطة الفواكه الجافة	30	كريب عادي
62	سلطة الفواكه مع القشدة الطرية	31	كريب خفيف
		32	كريب بالعسل والكركاغ



1 في خسونة لاصي السكر مع قليل من الماء، اضعي في العاء، ضعيه على نار هادئة وحركي بواسطة ملعقة خشبية على ان تحول إلى كراميل



2 ضعي مقدار ملعقة من كراميل داخل كل قالب على حدة ثم اتركه يبرد ورواصي الحامض

يحتل مكان كراميل في تحضير اوريدن اوان الاوان

### طريقة تحضير الكريمة



3 في إناء طوي القمطر والسكر والاملا بالخراب اليدوي



4 اضعي فيه الحليب شيئا فشيئا مع التحريك، ضعيه لينة ثم غو 2 ثم عسبه في القوالب المتناسرة سابقا، غطيها بورق الألمنيوم ثم اخبذيها في فرن على حرارة حمام مريم داخل لانة لمدة ساعة

شعرجها من الثور، انظر على ان يبرد ثم ادخلها لثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم

## قلان كراميل

الاصلي

الاصلي

• لتر حليب عبق

• 1 بيض

• 1/2 كغ سكر سيدة

• ملعقة صغيرة من روح الفانيلا

الاصلي

الاصلي

• 100 كغ سكر سيدة

• 6 ملاعق كبار ماء

• 4 إلى 5 قطرات عسبر

الاصلي



# فلان بالبرتقال

الأشياء

المقادير

• 30 سل عصير برتقال طوي

• 50 سل سكر • 2 بيض

• 175 غ سكر سنية

• قشور برتقال



1 في كمونة أو بي نصف كمية سكر مع عصير الحمض ضعه فوق نار خفيفة واتركه يغلي حتى تحصل على شراب كثيف ثم مبي نصفه في الإناء المعد لتعصير الفلن وضعه في الخلاطة



2 على الحليب عند ابدأ بالخليل اضيفي إليه قشور البرتقال والسكر واخلطه برفق عدة دقائق ثم ابطئي النار واتركه يستقر



3 في إناء نظيف ابدئي بدمج باقي من السكر بالشراب الذي في ثم دعاهي السكب من قشور البرتقال والسكر إلى شفا فستجاء مع مواصلة الخلط إلى صفية (الزبدة الزرقاء)



4 صهري في القالبه قدره في قالب أو لائحة بهدوء مع تحريك يورق الألعنوم ثم اخلطه إلى اللون على طريقة حمام مريم بعدد ساعة اخرجيه من الفرن حتى يبرد ثم اخلطه في الخلاطة

بعد التبريد اسقي بشراب البرتقال المبقي وزينه بقشور البرتقال المحصل وشروع التوزيع



# فلان باللوز

المقادير

للشخص

- نصف كاس صغير من الكراميل (مرقة)
- 40 مل حليب • 100 مل قشدة مبردة
- 100 غ لوز مقشر ومطحون • 150 غ حبيبات سكر
- 5 بيض • 1 إلى 4 قطرات من روح اللوز



1 بعد تدعيم الكراميل صوبه في قالب كبير أو في قوالب فردية وتركه يبرد. سخني الحليب مع القشدة لطيفة، اصيغي السكر وحرطي حتى يذوب الحلي النار واصيغي اللوز، الحليب وتركه يبرد بعدة ثم صفيه.



2 اخفسي الحليب مع 3 ملاعق كبيرة من الحليب واللوز وقطرات من روح اللوز بالطرز اليدوي.



3 اصيغي بقية الحليب شيئا فشيئا مع السكر والقشدة ثم صفيه إلى آلة الزغرفة وسقيه في القوالب التي سبق وأن وضعنا فيها الكراميل.



4 نسخبه على لافان أو قالب به ماء عطية بوزن 100 غرام وادخله إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة 30 دقيقة. عند التقسيم يوزنه وشواتج اللوز.





4 في شوربة ابيض نصف كمية الحليب  
الاصفر البقية الكافور و جوزي ثم صفيتها.



الاولي باء طير الطماطم السكر والفاصوليا  
بالشوربة القوي. السوفلي الريبنا كمية  
الحليب ثم تدوا الحظي ابيض البيض مع  
جوزة الطيب.



الحظي الحليب مع الكافور ثم ابيضها  
شيرة فستق. شيرة على دلو حليقة  
وجوزي بالاسفل حتى تصلي على فلفل  
كافور ثم صفية الزعفة الزعفة.



كاسه في فلفل حليقة الكافور والريكة  
في الفلاحة في شيرة وريكة ثم صفية  
في حليق الكافور وريكة بالكريم شاتيني.

## فلان بالكافور

المقادير

التحضير

1500 غل حليب = 100 غل سكر حليقة

2 بيض = ملعقة صغيرة فانيليا

10 غل نشا (مليزينا) = 2 ملاعق كبيرة كافور





1 حضري الكراميل وصفيه في قالب خاص بـ الكتان أو في قوالب هوائية وتريشه بودر أبيض لطيف لطفتي الذان. اتركيه في الثلاجة ثم اطحنيه وعطيه مدة ربع ساعة.



2 في ذلك خربي قيسر السكر والماندولا والموز الطري. خشي التحليب من الكوك والسكر.



3 اضربي القيسر بـ المركز واطحني حتى تتخرج الماندر ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صفيه في القوالب التي سبق وضع الكراميل بودر المانديلا في لينة أو لينة به حبات صلبة جوفى الكراميل ثم اطحنيه في الفرن على نار خفيفة مدة ربع ساعة. عند الانتهاء رطبيه بالماء.



## فلان بالكوك

المقادير

- نصف كاس صغير من الكراميل (ص 1)
- قهوة كبيرة حليب مركز غير محلى
- 125 غ كوك
- 4 بيض
- 100 غ سكر حليب
- ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- 250 غ سكر سكر



## موس بالفريز

المقادير

- 100 غ سكر مسيكة • 300 غ فريز
- 25 مل قشدة طرية • 1 بيض

التحضير



1 اغسلي الفريز وقطعيه إلى مكعبات صغيرة، ضعيه في الخلاط الكهربائي واضربي جيداً ثم صفيه.



2 اخفري القشدة الطرية بالخواب الكهربائي مع إضافة السكر شيئاً فشيئاً حتى تحصلين على كريمة شائكة.



3 اضيفي الفريز واخطفي بعض من الأسفل إلى الأعلى ليمتصق الخليط برفقه.



4 اخفري البيض الرخيص بالخواب الكهربائي حتى يصبح كثيفاً، اضيفيه إلى الفريز والقشدة واطفري بحتلر ثم صفيها في كوب طرية.



ضعيها في الفلاجة لمدة ساعتين على الأقل قبل تقديمها. عند التقديم زينيتها بالفريز و توداج التجماع



• 50 سل حليب • 150 غ سكر صفيحة

• 3 ملاعق صغيرة قهوة سريعة الذوبان

• 1 أصفر بيض • 2 أبيض بيض

• 20 سل قشدة طرية • 2 ملاعق صغيرة نشا (مايزينا)



1 اغلي الحليب - اغلي النار ثم  
انقلي القهوة سريعة الذوبان



2 اخفسي أصفر البيض مع 100 غ  
سكر - أصقلي النشا واعطلي



3 اخفكي الحليب قليلاً فخلطها فوق  
الخليطة مع القهوة - اخفعي على نار  
خفيفة وحراري حتى تحصلي على  
كريم كثيف ثم اتركه يبرد



4 اخفسي القشدة الطرية مع بقية السكر  
والطراف الكورباتي - اخفطها الى كريم  
القوة بعد ان تبرد تماماً واعطلي  
اخفسي البيض الطري بالطراف الكورباتي

على يدوج الكليلج و اخفطه ببطء ثم صبي الموس في اكواب فردية  
واتركها في الثلاجة ساعتين على الأقل - عند التقديم زينها برفائق اللوز  
والكافور والشكلاطه وماشابه



## موس بالموز (البقان)

4 أشخاص

المقادير

- 4 حبات موز ناضجة (بنان) = 2 أبيضبيض
- 2 ملعقة كبيرة سكر سيدة = 30 سكر نشدة طوية
- 1 ملعقة كبيرة عصير حامض

1. تقشر الموز وغسليه. أصبغى إليه  
عصير الليمون والسكر وأطحنيه  
بالطامة الكهربائية.

2. اخدوني القشدة الطرية بالطراب  
الكهربائي حتى يصبح على شكل  
شاشي ثم أضيفي إليها عصير الموز  
واللبن الحامض.

3. اخدوني البيض البياض بالطراب  
الكهربائي حتى يصبح كالثلج ثم  
أضيفه إلى التكوين وأخلطي بحد.

4. صبي الموز في أواني فردية وضعه  
في الثلاجة عدة ساعات على الأقل.  
بعد التقديم زينه برقائق الشكولاتة  
وسلم الموز (البقان).

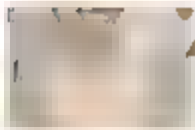
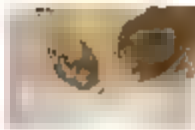


# موس بالمشكلات

المحاضرات

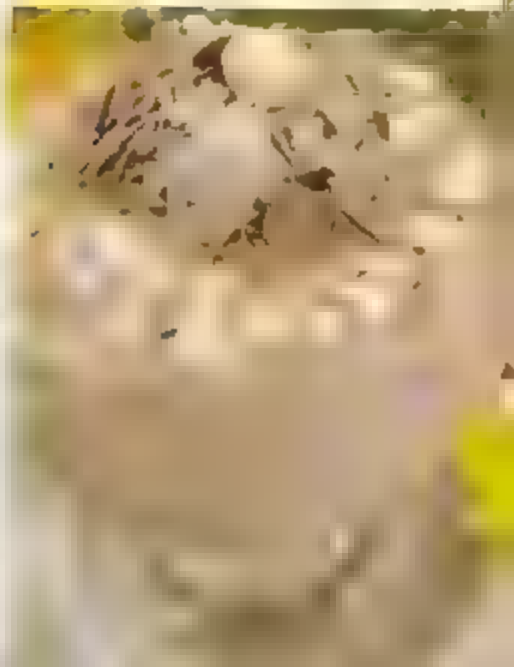
المادة: علم الحشرات ٥ ٤ ٣ ٢ ١

٥ ٤ ٣ ٢ ١



٥ ٤ ٣ ٢ ١

٥ ٤ ٣ ٢ ١



# كريم بماء الزهر

• محتاج •

• اسم و المكي و ما

•

• ٥ لتر حبيب • ٤ صفو زنجو • ٢ ارج حتر حبيب

• ١ ملاعق كبير دس مايريد • ٥ ملاعق كبيرة من • زهر

• ١ ملاعق كبير حبيب • ١ ملاعق كبيرة حبيب

•

• الحبيب

•

•

•

•

• الفسوف (اللي بقاتش) المهر مشر والحضور





# كريم البرتقال

مقدم

4

■ برصيونك صوي

■ 700 غ سكر سينه

■ 1 صغار يضر

■ خلعه كبرية سا فايرو



ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

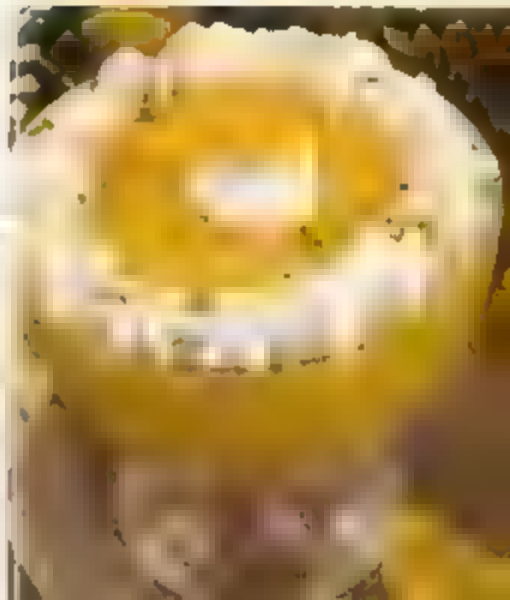
ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس



# آرزو بالحليب

لبن -

شماره

بر الطر

العنب

بر

• 5- وبعدها ازل بيض مصنوعه • ٥ بيض

• 10- سكر سديه • ١٠ زبدة حليب معلى

• صبحه شيو ما غر • ٥ حب كاش كركاش مهورس

• صفا كاش ريب • ٥ ملا او جيره قاشو • ٢

بر

بر

بر

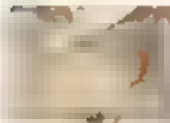




## كرمت حماد

٩

- ١٠٠ بلبل ٥٠٠ يمين ٥٠٠ حيد ٥٠٠ وحيد
- ٥٠٠ فلاح ٥٠٠ دره ٥٠٠ منقعه سفيد ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه
- ٥٠٠ منقعه سفيد ٥٠٠ دره ٥٠٠ منقعه سفيد ٥٠٠ قريه
- ٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه

## حماد

٩

- ١٠٠ بلبل ٥٠٠ يمين ٥٠٠ حيد ٥٠٠ وحيد
- ٥٠٠ فلاح ٥٠٠ دره ٥٠٠ منقعه سفيد ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه
- ٥٠٠ منقعه سفيد ٥٠٠ دره ٥٠٠ منقعه سفيد ٥٠٠ قريه
- ٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه

٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



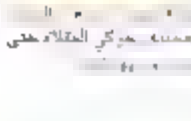
٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه



٥٠٠ منقعه خيره ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه ٥٠٠ قريه

# كريد بالهسل والكركاغ

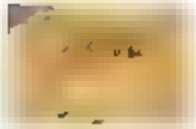
الحضرة

ندى

كريد عددي او حقيقي عددي حقيقه

آ: غير مطحور ع: ع

آ: ع: كاخ مهرسي



# كريب بالكاوكاو ومربي البرتقال

المكونات:

• ٥ أكواب من دقيق القمح

• ٥ أكواب من السكر

• ٥ أكواب من الزيت

الطريقة:

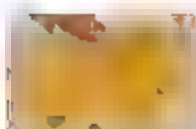
١- ١٠٠

٢- ١٠٠

٣- ١٠٠

٤- ١٠٠

٥- ١٠٠



# كريب بالتماح والقرفة

١٠٠٠

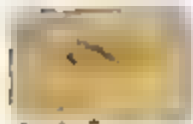
- ١ كريب عادي وحيد حسب ذوقك
- ٢ كريب ناعم موز
- ٣ كريب كبير ١٢٠٠
- ٤ كريب ١٠٠٠
- ٥ كريب ١٠٠٠



١٠٠٠



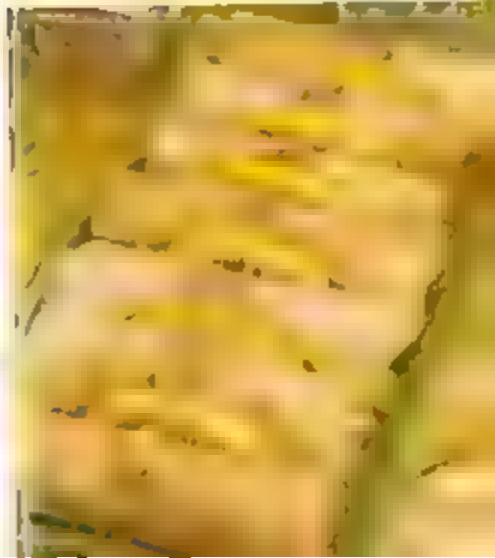
١٠٠٠



١٠٠٠



١٠٠٠





# كريب بالفريز

عدد ١٠

حشوة ١ ك

• كريمة حامض الحامض حسب النوع ٣

• قشطة طرية ١٨

• فانيليا ١٨

• فانيليا ١٨

• فانيليا ١٨

• فانيليا ١٨

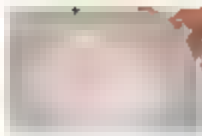


• يد يوحدي الحار قلب

• غطفي الحار الحار

• غطفي الحار

• غطفي الحار



• غطفي الحار

• غطفي الحار

• غطفي الحار



• غطفي الحار

• غطفي الحار



• غطفي الحار

• غطفي الحار

• غطفي الحار

• غطفي الحار



# تبراهیسو

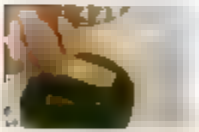
د

د

۶ قطعه منکوي - Hushim + شهر مص + پسر جتو

۷ ع منکر سیده ۵ ۶۷ پسر ماسکار بوي و پلانتی

۸ سر خجوده قومه ۸ دلايو کيزه کاکو در سر





## تيرا اميسو بالقرير

جاءت

١٥

١. قطع قريط • ٢. أحضر بيسر + ٣. حرر سمكي

٤. قطع بسكويد ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.

١٠١. ١٠٢. ١٠٣. ١٠٤. ١٠٥. ١٠٦. ١٠٧. ١٠٨. ١٠٩. ١١٠. ١١١. ١١٢. ١١٣. ١١٤. ١١٥. ١١٦. ١١٧. ١١٨. ١١٩. ١٢٠. ١٢١. ١٢٢. ١٢٣. ١٢٤. ١٢٥. ١٢٦. ١٢٧. ١٢٨. ١٢٩. ١٣٠. ١٣١. ١٣٢. ١٣٣. ١٣٤. ١٣٥. ١٣٦. ١٣٧. ١٣٨. ١٣٩. ١٤٠. ١٤١. ١٤٢. ١٤٣. ١٤٤. ١٤٥. ١٤٦. ١٤٧. ١٤٨. ١٤٩. ١٥٠. ١٥١. ١٥٢. ١٥٣. ١٥٤. ١٥٥. ١٥٦. ١٥٧. ١٥٨. ١٥٩. ١٦٠. ١٦١. ١٦٢. ١٦٣. ١٦٤. ١٦٥. ١٦٦. ١٦٧. ١٦٨. ١٦٩. ١٧٠. ١٧١. ١٧٢. ١٧٣. ١٧٤. ١٧٥. ١٧٦. ١٧٧. ١٧٨. ١٧٩. ١٨٠. ١٨١. ١٨٢. ١٨٣. ١٨٤. ١٨٥. ١٨٦. ١٨٧. ١٨٨. ١٨٩. ١٩٠. ١٩١. ١٩٢. ١٩٣. ١٩٤. ١٩٥. ١٩٦. ١٩٧. ١٩٨. ١٩٩. ٢٠٠.

٢٠١. ٢٠٢. ٢٠٣. ٢٠٤. ٢٠٥. ٢٠٦. ٢٠٧. ٢٠٨. ٢٠٩. ٢١٠. ٢١١. ٢١٢. ٢١٣. ٢١٤. ٢١٥. ٢١٦. ٢١٧. ٢١٨. ٢١٩. ٢٢٠. ٢٢١. ٢٢٢. ٢٢٣. ٢٢٤. ٢٢٥. ٢٢٦. ٢٢٧. ٢٢٨. ٢٢٩. ٢٣٠. ٢٣١. ٢٣٢. ٢٣٣. ٢٣٤. ٢٣٥. ٢٣٦. ٢٣٧. ٢٣٨. ٢٣٩. ٢٤٠. ٢٤١. ٢٤٢. ٢٤٣. ٢٤٤. ٢٤٥. ٢٤٦. ٢٤٧. ٢٤٨. ٢٤٩. ٢٥٠. ٢٥١. ٢٥٢. ٢٥٣. ٢٥٤. ٢٥٥. ٢٥٦. ٢٥٧. ٢٥٨. ٢٥٩. ٢٦٠. ٢٦١. ٢٦٢. ٢٦٣. ٢٦٤. ٢٦٥. ٢٦٦. ٢٦٧. ٢٦٨. ٢٦٩. ٢٧٠. ٢٧١. ٢٧٢. ٢٧٣. ٢٧٤. ٢٧٥. ٢٧٦. ٢٧٧. ٢٧٨. ٢٧٩. ٢٨٠. ٢٨١. ٢٨٢. ٢٨٣. ٢٨٤. ٢٨٥. ٢٨٦. ٢٨٧. ٢٨٨. ٢٨٩. ٢٩٠. ٢٩١. ٢٩٢. ٢٩٣. ٢٩٤. ٢٩٥. ٢٩٦. ٢٩٧. ٢٩٨. ٢٩٩. ٣٠٠.

١. سمكة الرنجة المجمدة  
٢. حليب

٣. ملح

٤. الكبريتات

٥. الصويا

٦. كالكس

٧. كالكس

٨. كالكس

٩. كالكس

١٠. كالكس

١١. كالكس

١٢. كالكس

١٣. كالكس

١٤. كالكس

١٥. كالكس

١٦. كالكس

١٧. كالكس

١٨. كالكس

١٩. كالكس

٢٠. كالكس

٢١. كالكس

٢٢. كالكس

٢٣. كالكس

٢٤. كالكس

٢٥. كالكس

٢٦. كالكس

٢٧. كالكس

٢٨. كالكس

٢٩. كالكس

٣٠. كالكس

٣١. كالكس

٣٢. كالكس

٣٣. كالكس

٣٤. كالكس

٣٥. كالكس

٣٦. كالكس

٣٧. كالكس

٣٨. كالكس

٣٩. كالكس

٤٠. كالكس

٤١. كالكس

٤٢. كالكس

٤٣. كالكس

٤٤. كالكس

٤٥. كالكس

٤٦. كالكس

٤٧. كالكس

٤٨. كالكس

٤٩. كالكس

٥٠. كالكس

٥١. كالكس

٥٢. كالكس

٥٣. كالكس

٥٤. كالكس

٥٥. كالكس

٥٦. كالكس

٥٧. كالكس

٥٨. كالكس

٥٩. كالكس

٦٠. كالكس

٦١. كالكس

٦٢. كالكس

٦٣. كالكس

٦٤. كالكس

٦٥. كالكس

٦٦. كالكس

٦٧. كالكس

٦٨. كالكس

٦٩. كالكس

٧٠. كالكس

٧١. كالكس

٧٢. كالكس

٧٣. كالكس

٧٤. كالكس

٧٥. كالكس

٧٦. كالكس

٧٧. كالكس

٧٨. كالكس

٧٩. كالكس

٨٠. كالكس

٨١. كالكس

٨٢. كالكس

٨٣. كالكس

٨٤. كالكس

٨٥. كالكس

٨٦. كالكس

٨٧. كالكس

٨٨. كالكس

٨٩. كالكس

٩٠. كالكس

٩١. كالكس

٩٢. كالكس

٩٣. كالكس

٩٤. كالكس

٩٥. كالكس

٩٦. كالكس

٩٧. كالكس

٩٨. كالكس

٩٩. كالكس

١٠٠. كالكس

١٠١. كالكس

١٠٢. كالكس

١٠٣. كالكس

١٠٤. كالكس

١٠٥. كالكس

١٠٦. كالكس

١٠٧. كالكس

١٠٨. كالكس

١٠٩. كالكس

١١٠. كالكس

١١١. كالكس

١١٢. كالكس

١١٣. كالكس

١١٤. كالكس

١١٥. كالكس

١١٦. كالكس

١١٧. كالكس

١١٨. كالكس

١١٩. كالكس

١٢٠. كالكس

١٢١. كالكس

١٢٢. كالكس

١٢٣. كالكس

١٢٤. كالكس

١٢٥. كالكس

١٢٦. كالكس

١٢٧. كالكس

١٢٨. كالكس

١٢٩. كالكس

١٣٠. كالكس

١٣١. كالكس

١٣٢. كالكس

١٣٣. كالكس

١٣٤. كالكس

١٣٥. كالكس

١٣٦. كالكس

١٣٧. كالكس

١٣٨. كالكس

١٣٩. كالكس

١٤٠. كالكس

١٤١. كالكس

١٤٢. كالكس

١٤٣. كالكس

١٤٤. كالكس

١٤٥. كالكس

١٤٦. كالكس

١٤٧. كالكس

١٤٨. كالكس

١٤٩. كالكس

١٥٠. كالكس

١٥١. كالكس

١٥٢. كالكس

١٥٣. كالكس

١٥٤. كالكس

١٥٥. كالكس

١٥٦. كالكس

١٥٧. كالكس

١٥٨. كالكس

١٥٩. كالكس

١٦٠. كالكس

١٦١. كالكس

١٦٢. كالكس

١٦٣. كالكس

١٦٤. كالكس

١٦٥. كالكس

١٦٦. كالكس

١٦٧. كالكس

١٦٨. كالكس

١٦٩. كالكس

١٧٠. كالكس

١٧١. كالكس

١٧٢. كالكس

١٧٣. كالكس

١٧٤. كالكس

١٧٥. كالكس

١٧٦. كالكس

١٧٧. كالكس

١٧٨. كالكس

١٧٩. كالكس

١٨٠. كالكس

١٨١. كالكس

١٨٢. كالكس

١٨٣. كالكس

١٨٤. كالكس

١٨٥. كالكس

١٨٦. كالكس

١٨٧. كالكس

١٨٨. كالكس

١٨٩. كالكس

١٩٠. كالكس

١٩١. كالكس

١٩٢. كالكس

١٩٣. كالكس

١٩٤. كالكس

١٩٥. كالكس

١٩٦. كالكس

١٩٧. كالكس

١٩٨. كالكس

١٩٩. كالكس

٢٠٠. كالكس

٢٠١. كالكس

٢٠٢. كالكس

٢٠٣. كالكس

٢٠٤. كالكس

٢٠٥. كالكس

٢٠٦. كالكس

٢٠٧. كالكس





# حلوى الاناناس

المقادير

الوقت

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق



## حلوى التفاح والزبيب

— 2 —

二、

۱۱ جنار نفا ۵ یخو + اصلو یخو

٥ في ربيع الثاني سنة ١٢٤٠ هـ في عسكر ومطرح،

٥- اكتب خطي : ملاحظة هامة :  $\frac{d}{dt} = \frac{d}{dx}$

« ١١ » سر، حید = فقہ فقیر، حیدر، حیدر

من قديمه في

١٠٠٠

« فَا ر ه ح ح م ع ي ر ا ل ل و ا ح ب





# هيني شارلوت

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠



١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠







1 قشعي الأناناس إلى مكعبات والكوي  
إلى دوائر



2 ضعها في كؤوس فردية بشكل  
بشبات



3 انخلي الحليب، عسیر البرتقال و عسیر  
المانس



4 صيبي فوق الأناناس والكوي ثم زيني  
بالفستق الحلوة المطحونة وحب التوت

## سلطة الكيوي والأناس

والأناس

التحضير

« 4 حبات كيوي » « 4 حبات أناس »

« 3 ملاعق كبيرة نسل » « نصف كأس عصير برتقال »

« ملعقة كبيرة عصير حامض »



## سلاطة الفواكه بالسكنجبين

المكونات

التحضير

• 300 غ فواكه • 3 حبات موز (ممتلئة)

• 3 حبات تفاح • 100 غ سكر مثبته

• نصف كأس عصير أناناس • ملعقة كبيرة عصير حامض

• ملعقة صغيرة سكرجيبير أحمر مخلوكة • 2 ملاعق كبيرة زبيب

• قليل من القشدة الطرية

1 اصفي كل الفواكه في مكعبات ووزلي  
فوقها السكر.



2 اخلطي السكجنبيير، عصير الحامض  
ويعصر الاناناس.



3 صفيه فوق الفواكه واخلطي



4 اصفي الزبيب واخلطي شعيبا في  
طبق التقديم وزينها بالقشدة الطرية  
المختلطة.





1 اضربي البامبوت وادهال العسل  
اليدين



2 اخففي مسحوق اللوز وعاء الزهر  
والعسل



3 ضعي المسحوق الجاف الى سكرت  
صغيرة واشفطيه ثم اخففي الزبد  
والكركاخ المبروش واخطفي



4 صديه في انكوبه فوميه واسكبي فوقها  
الحصل يمكن ان تزينه بلبه وانع اللين

## سلطة بالفاكهه الجافة

المقادير

المقادير

- 4 بيكاتوت طبيعي • 100 غ زبيب • 4 ملاعق كبيرة عسل
- 200 غ نوز وقشار ومطبوخ • 100 غ مشمش جاف
- 100 غ كركاخ مبروش • 1 ملعقة كبيرة من ماء الزهر



# سلطة الفواكه مع القشدة الطرية

4 أشخاص

المقادير

- 100 غ فواكه • 3 موابح إجناس • 3 حبات زباد
- 3 حبات «وز» (بنان) • ملعقة كبيرة عصير حامض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سادة • 2 ملاعق قشدة غنية
- 4 ملاعق كبيرة «سل» • نصف كأس صغير كركاع
- نصف كأس صغير لوز مقشر • نصف كأس صغير فستق (بمطاش)



1 قصعي تفوكك إلى مكعبات، اضيفي إليها عصير الحامض وزشي فوقها السكر.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي واضيفي إليها العسل.



3 حمري اللوز الكركاع والبمطاش قليلاً، قطعها إلى أرباع، اضيفوها واخففي.



4 عند التقديم، ضعي جزءاً من القشدة الطرية بالمكعبات في كل صحن، ثم اضيفي الفواكه.

